

Diploma

RECETAS

PERUANAS



Programas de  
Educación Continua

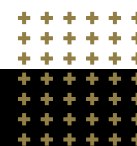


INSTITUTO  
LE CORDON BLEU®  
PERÚ

## Programas de Educación Continua

Nuestra gastronomía es símbolo de orgullo. Sus sabores y variedad en insumos son variables destacadas a nivel mundial. Existe una gran oferta culinaria peruana que ha trascendido desde nuestros antepasados. Las cualidades de cada plato de todos los rincones del Perú siguen deleitando a extranjeros, así como las nuevas e innovadoras propuestas de jóvenes cocineros.

**Le Cordon Bleu Perú** ofrece a través de sus talleres prácticos en Cocina Peruana, una deliciosa experiencia culinaria que le permite al participante conocer al Perú a través de su cocina Tradicional, Regional y Moderna.



### Objetivo

Enseñar recetas y procedimientos básicos que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de la cocina peruana tradicional.



### Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.



## Kit y Materiales

- + (1) Mandil con pechero blanco
- + (1) Secador
- + (1) Cristina
- + (1) Redecillas



### Certificación —

Diploma emitido por el **Instituto  
Le Cordon Bleu Perú**



# Datos Generales



## Inicio

16 de setiembre



## Horario

Lunes y miércoles  
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



## Duración

3 módulos  
8 sesiones por módulo



## Modalidad Presencial

El diploma consta de 3 módulos, cada uno compuesto por 8 sesiones. De estas, 4 son sesiones demostrativas realizadas al inicio de cada semana, permitiendo a los participantes observar al chef en la elaboración de las recetas. Y las 4 siguientes sesiones, llevadas a cabo durante la segunda parte de la semana, son prácticas, brindando a los participantes la oportunidad de llevar a cabo las preparaciones bajo la supervisión directa del chef. La duración total del curso es de 3 módulos, con 8 sesiones por módulo



## Inversión

### Diploma

+ Precio regular: ~~S/12,000~~

+ Promoción (50% dscto.): **S/6,000\***

(\*) Promoción con cupos limitados

### Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



# Recetas



## Módulo

### Cocina Tradicional —

- + Chicharrón de cerdo/ sarza criolla
- + Arroz con pollo /huancaína
- + Sopa a la minuta
- + Carapulca chinchana
- + Cebiche de pescado
- + Lomo saltado
- + Sangrecita criolla
- + Cau cau



## Módulo

### Cocina Regional —

- + Cauche de queso
- + Adobo y pan de 3 puntas
- + Tamalito verde con sarza criolla
- + Arroz con pato a la chiclayana
- + Anticuchos de corazón de res
- + Ají de pallares con mariscos
- + Inchicapi
- + Patarashca



## Módulo

### Cocina Moderna —

- + Roll crocante de camote con langostinos y salsa ocopa
- + Enrollado de cerdo adobado con tian andino y salsa de maní
- + Tiradito pachamanquero
- + Seco de cabrito con quinoto al ají amarillo y loche
- + Cebiche Nikkei de bonito
- + Ñoquis al huacatay con mariscos a la crema de rocoto
- + Tabouleh de quinua con coulis de aguaymanto
- + Magret de pato en salsa de hongos Porcón

